

Italienischer Quarkkuchen

Italienischer Quarkkuchen

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [19.04.2023](#)

Creation: [Roland Wespi](#)

Zutaten für 8 Personen:

Boden:

100 Gr. Petite Beurre

100 Gr. Flüssige Butter

Belag:

500 Gr. Ricotta

200 Gr. Mascarpone;

75 Gr. Zucker

2 Pächli Vanillezucker;

2 EL Zitronensaft

4 grosse Eier

250 G Himbeerkonfitüre

ZUBEREITUNG:

Petite Beurre zu Brösmeli zermahlen und mit 75 Gr. Zucker und der flüssigen Butter vermischen und auf der Kuchenform verteilen – leicht andrücken.

Sämtliche Belags-Zutaten bis und mit Zitronensaft mischen.

Die Eier separat verquirlen, dann der Masse zugeben und ebenfalls mischen.

Den Belag auf dem Boden verteilen (runde Form 24 cm) und bei 180 ° 50-60 Min (zweitunterste Rille) backen.
Dann auskühlen lassen.

250 Gr. Himbeerkonfitüre erwärmen und auf dem Kuchen verteilen.

Idealerweise den Kuchen einen Tag vorher machen und im Kühlschrank aufbewahren.